

## Gel iota Pera

### Descrizione

Gelificante naturale vegetale, la carragenina iota è estratta da alghe rosse e permette di ottenere un gel con una buona tenuta, che rimane morbido.

Dato che la quantità di zucchero medio non ha un impatto significativo sulla consistenza del gel, è possibile realizzare ricette molto poco zuccherate.

### Ambiti di applicazione suggeriti

- Dolci al piatto
- Entremets, torte e dolcetti
- Bicchierini

### Composizione globale



Composizione	1000 g	100%
Zucchero semolato	90 g	9%
Carragenina iota	5 g	0.5%
Pera in purea	905 g	90.5%

### Procedimento

Mescolare lo zucchero e la carragenina iota, quindi versare a pioggia sui pera in purea a 4°C. Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente. Versare immediatamente.

### Trucco

Personalizzate la proporzione di zucchero di questa ricetta in base all'ambiente.

È possibile aumentare o diminuire leggermente la quantità di zucchero senza interferire sulla consistenza, per regolare l'equilibrio gustativo globale di un prodotto.

#### Gel iota Pera



90.5%  
FRUTTA IN  
PUREA



9%  
ZUCCHERO  
AGGIUNTO

#### Ingredienti

Pera in purea,  
Zucchero semolato,  
Carragenina iota



CONGELABILE



## FRUTTA IN PUREA UTILIZZATA

Pera Williams verde

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da frigo

## CONSUMO

Da asporto ,  
Sul posto

## PUNTI DI FORZA

Intensità della frutta ,  
Proporzioni facilmente personalizzabili ,  
Ricetta vegetale